Fischfrikandellen.

Zutaten: 500 g Seelachs oder anderer Fisch, 250 g gekochte Kartoffeln, 100 g Haferflocken, 2 Zwiebeln, 1 Eßlöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**.

Zubereitung: Reinige und wasche den Fisch sorgfältig, befreie ihn von Haut und Gräten, drehe ihn zweimal durch die Fleischmaschine und zwar beim zweiten Male mit den Kartoffeln zusammen, vermenge sodann die übrigen Zutaten damit und gib 3 bis 4 Eßlöffel Wasser hinzu, sodaß sich mit den Händen gut flache Klöße formen lassen. Die Klöße wende in Mehl und backe sie in der Pfanne. Sie sind besonders schmackhaft mit Kartoffelsalat oder holländischer Sauce.

Nudeln.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 1 Eßlöffel voll Fett, ¼ Liter Milch oder Wasser, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Das mit Milch-Eiweißpulver und Salz gemischte und gesiebte Mehl gib in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Vertiefung, füge das Fett und die Milch hinzu und rühre die Masse zu einem leichten Teig an. Lege diesen auf ein Backbrett und knete ihn mit den Händen, während nach Bedarf Mehl untergestreut wird, zu einem glatten festen Teig. Diesen schneide in 4 Teile, rolle jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und bringe es zum Trocknen auf einen Trockenstock. Ist das letzte Stück ausgerollt, so lege das erste auf das Backbrett, stäube etwas Mehl darüber, schneide es kreuzweise durch, lege die Stücke aufeinander, rolle sie lose auf und schneide sie mit einem Messer in 2—3 Zentimeter breite Streifen, die auseinander gelegt und getrocknet werden.

Als Manuskript gedruckt für Dr. A. Oetker, Bielefeld.

Dr. Oetker's Backpulver

Backin

„Backin" und Hefe haben den Zweck, das Aufgehen des Teiges zu bewirken, sodaß das Gebäck davon locker und leicht verdaulich wird.

Durch Hinzufügen der Hefe zum Teig geht dieser in Gärung über, dadurch entstehen Kohlensäure und Alkohol. Diese suchen bei dem Backvorgang zu entweichen, werden hieran aber durch die zähe Beschaffenheit des Teiges gehindert, dehnen ihn infolge seiner Dehnbarkeit aus und verleihen ihm eine schwammartige Beschaffenheit.

Das so gelockerte Gebäck läßt sich leichter zerkauen, bietet den Verdauungssäften eine größere Oberfläche zum Angriff dar und wird besser ausgenutzt, als feste oder kleisterartige Nahrungsmittel.

Denselben Zweck wie die Hefe erfüllt Dr. Oetker's „Backin", ist aber der Hefe aus folgenden Gründen vorzuziehen.

Bei der Bereitung eines Hefeteiges ist es zum Gelingen des Gebäcks unbedingt notwendig, daß alle Zutaten lauwarm sind und der Teig in einem warmen Raum hergestellt wird. Der Teig muß dann noch zum Aufgehen 2 bis 3 Stunden in dem warmen Raum stehen und kann hierauf erst gebacken werden.

Diese Nachteile der Hefe hat Dr. Oetker's „Backin" nicht.

Bei Gebrauch von „Backin" verwendet man die Zutaten kalt.

Wenn der Teig fertig ist, kann er sofort gebacken werden; man kann ihn aber auch dank der vorzüglichen Beschaffenheit von **Dr. Oetker's „Backin"** ohne Nachteil für das Gelingen mehrere Stunden in der Form stehen lassen, ehe man ihn bäckt. Aus diesem Grunde kann man den Backpulverteig auch beim Bäcker backen lassen, was besonders dann zu empfehlen ist, wenn man keinen geeigneten Ofen besitzt oder den Bratofen nicht besonders für diesen Zweck heizen will.

Trocken aufbewahrt, kann man „Backin" unbegrenzte Zeit im Haushalte vorrätig halten.

Alle mit „Backin" bereiteten Backwaren sind außerordentlich leicht verdaulich und bekömmlich; sie können sofort gegessen werden.

„Backin" wird nicht allein für Kuchen usw. verwandt, sondern auch für Mehlspeisen aller Art, wie Klöße, Eierpfannkuchen usw., die dadurch locker, größer und leichter verdaulich werden.

Wenn man nach folgenden Angaben arbeitet, so mißlingt das Gebäck niemals:

Auf 1 Pfund (500 g) Mehl rechnet man 1 Päckchen „Backin", dieses wird mit dem Mehl gemischt und dann möglichst noch gesiebt. Nachdem alle Zutaten wie Butter, Zucker usw. innig miteinander verrührt sind, fügt man allmählich das mit dem „Backin" und Oetker's Milch-Eiweißpulver gemischte Mehl und die Milch hinzu. Man rührt so lange mit einem flachen Holzlöffel, bis der Teig einen gleichmäßigen Zusammenhang angenommen hat und dick vom Löffel fließt. Da die eine Art Mehl mehr Flüssigkeit verlangt als die andere, so nehme man je nachdem etwas mehr oder weniger Mehl oder Milch als in den Rezepten angegeben ist.

Alle Formen für Kuchen und sonstiges Backwerk streicht man mit einem in geschmolzene Butter getauchten Pinsel gehörig aus und bestreut sie dann

mit geriebener Semmel oder Zwieback oder gehackten Mandeln, damit sich das Gebackene später leichter loslöst.

Bäckt man kleines süßes Gebäck auf einem Blech, so reibt man das erwärmte Blech dünn mit Wachs oder Butter ein und überstaubt es mit Mehl.

Um zu versuchen, ob der Kuchen völlig durchgebacken ist, nimmt man ein spitzes, dünnes Hölzchen oder eine Stricknadel und sticht in die Mitte hinein; bleiben noch kleine Teigkrümelchen daran hängen, so ist der Kuchen noch nicht gar, bleibt aber nichts daran sitzen, so kann man ihn, falls er braun genug ist, sofort herausnehmen. Man läßt ihn noch eine Weile in der Form stehen, bevor man ihn stürzt; auch darf man ihn nicht gleich darauf ins Kalte bringen.

Oetker's Milch-Eiweißpulver

spielt in der Küche eine wichtige und vielseitige Rolle. Kuchen und Speisen schmecken nicht, wenn ihnen diese Substanz fehlt. Abgesehen davon, daß Eier auf lange Zeit hinaus sehr selten und vor allem auch fast unerschwinglich teuer sein werden, hat bisher die praktische Handhabung, wie sie z. B. bei Dr. Oetker's Backpulver „Backin" geschätzt wird, gefehlt. Wie praktisch und reinlich ist es aber doch, wenn Zutaten als Pulver zugegeben werden können! Die gleiche Bequemlichkeit wird neuerdings in Oetker's Milch-Eiweißpulver geboten. Dieses Oetker-Präparat ist eine wissenschaftliche Errungenschaft von hohem Werte und größter Bedeutung für die Küche. Es ist natürliches Eiweiß, also von wirklichem Nährwert und wird aus der Milch gewonnen. Oetker's Milch-Eiweißpulver ist daher nicht nur sehr nahrhaft, sondern auch leicht bekömmlich. Diese Vorzüge im Verein mit der leichten und praktischen Anwendung, die auch Verlust und Aerger, wie z. B. bei verdorbenen Eiern, ausschließt, haben das Herz der Hausfrau für Oetker's Milch-Eiweißpulver rasch erobert.

Eigenschaften eines guten Backpulvers.

Die Macht der Gewohnheit ist groß, und so gibt es auch heute noch eine große Anzahl Hausfrauen, die das alte Backverfahren mit Hefe beibehalten. Sie haben wohl früher auch einmal einen Versuch mit Backpulver gemacht, aber der Kuchen war nicht aufgegangen, hatte eine graue Farbe und schmeckte nach Natron. Sie kehrten also wieder zur Hefe zurück. Es ist nämlich ein großer Unterschied zwischen Backpulver und Backpulver.

Dr. A. Oetker, Bielefeld, war der erste, der es verstand, ein Backpulver herzustellen, das die eben erwähnten schlechten Eigenschaften **nicht** hat.

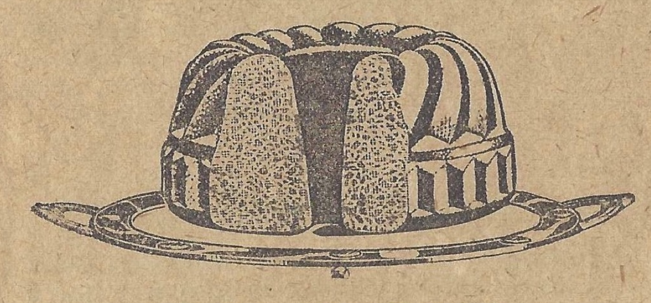
Alles Backwerk, das mit dem **echten Backpulver „Backin" Dr. Oetker's** bereitet wird, ist sehr locker und groß, hat eine schöne Farbe, schmeckt ausgezeichnet, ist leicht verdaulich und bekömmlich und hält sich lange Zeit frisch.

Dr. Oetker's „Backin" ist nach wissenschaftlichen Regeln zusammengestellt, wird aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets dieselbe Zusammensetzung und dieselbe Wirkung. Es hält sich, wie schon gesagt, trocken aufbewahrt, unbegrenzte Zeit.

Das beste Zeugnis für **Dr. Oetker's „Backin"** ist sein großer Verbrauch, der täglich noch wächst.

Natürlich wird auch vielfach versucht, **Dr. Oetker's „Backin"** nachzuahmen. Aber alle diese nachgemachten Backpulver weise man zurück und verlange immer das echte Backpulver von Dr. Oetker, welches gesetzlich unter dem Namen **„Backin"** geschützt ist. Auf dieses kann man sich verlassen.

I. Kuchen und Torten.



Einfacher Napfkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker** oder 2—3 Teelöffel **Dr. Oetker's Mandel- oder Zitronen-Essenz,** 500 g Mehl, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** ½ Liter Milch.

Zubereitung: Butter, Zucker und Geschmackszutaten rühre schaumig. Dann füge nach und nach das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und die Milch hinzu und rühre die Masse gut durcheinander. In einer gut vorbereiteten Form wird der Kuchen in etwa einer Stunde gar gebacken.

Rodonkuchen (feiner Napfkuchen).

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 250 g Zucker, 200 g Butter oder Fett, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 2 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, die Schale einer halben Zitrone, knapp ½ Liter Milch.

Zubereitung: Butter und Zucker rühre schaumig, dann gib Vanillinzucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, nach und nach das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und die Milch hinzu. Rühre die Masse gut durcheinander. Der Teig wird in eine gefettete Form gefüllt und in etwa 1 Stunde gar gebacken.

Backin- oder Gesundheits-Kuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, ⅛ Liter Milch, die Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung: Butter und Zucker rühre schaumig und füge nach und nach das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin" gemischte und durchgesiebte Mehl und die Milch hinzu. Zuletzt gib das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone unter die Masse. Fülle den Teig in eine mit Butter bestrichene Form und backe den Kuchen rund ¾ Stunde. Dies Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Läßt man solch ein Stück Kuchen in warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Christstollen.

Zutaten: 165 g Butter, 125 g Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 500 g Mehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 125 g Rosinen 125 g Zitronat, 125 g süße Mandeln, ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Laß die Butter zergehen Füge Zucker, Vanillinzucker, die feingehackten Mandeln, Zitronat hinzu und zuletzt das mit dem „Backin" und Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl, die Milch und die Rosinen. Diese Masse arbeite gut durch, fülle sie in eine gefettete Kastenform und backe sie ungefähr 1¼ Stunde.

Bremer-Klöben.

Zutaten: 150 g Butter, 70 g Zucker, 1½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 500 g Mehl, ¼ Ltr. Milch, 150 g Rosinen, 50 g Korinthen, Zitronat, 30 g Mandeln, die Schale einer halben Zitrone und eine Prise Salz.

Zubereitung: Butter und Zucker rühre schaumig und füge dann das Salz, die Schale einer halben Zitrone und nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, die Milch und zuletzt die Korinthen, Rosinen, Mandeln und Zitronat hinzu. Auf einem Backbrett arbeite die Masse gut durcheinander und füge nötigenfalls noch etwas Mehl hinzu, bis der Teig nicht mehr an den Händen hängen bleibt. Rolle den Teig zwei Finger dick zu einem langen, schmalen Streifen aus, drücke diesen in der Mitte mit dem Rollholz der Länge nach ein, damit der Teig an den Seiten dicker werde, und schlage dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringe

den Klöben in Form eines Halbmondes auf die Platte, die Rückseite nach außen; mache in diese einige Einschnitte, bestreiche den Klöben mit Ei und backe ihn bei mäßiger Hitze reichlich 1 Stunde.

Obstkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 100 g Butter, ¼ Liter Milch, Salz nach Geschmack. Wer den Kuchen süß liebt, kann noch 100 g Zucker hinzufügen.

Zubereitung: Bereite nach gewohnter Weise den Teig, rolle ihn nach Belieben dünn oder dick aus und belege gut gefettete Randbleche damit. Als Belag verwende entsteinte, gezuckerte Zwetschen, angezuckerte Apfelschnitten oder sonstiges Obst. Ist das Obst sehr saftig, so überstreue den ganzen Teig reichlich mit feinem Weckmehl und etwas Zucker.

Obstkuchen in einer Springform zu backen.

Zutaten: 200 g Zucker, 1 Ei, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 250 g Mehl, Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 8—10 Eßlöffel Milch oder Wasser und 2 Pfund Obst.

Zubereitung: Rühre Zucker, das Ei, Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone schaumig und füge nach und nach das mit dem „Backin" und Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzu und soviel Flüssigkeit, daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Diesen gieße in eine gefettete Springform und schütte etwa 2 Pfund reife, entsteinte Kirschen, Heidelbeeren oder Apfelscheiben auf die Masse und backe den Kuchen 1 bis 1½ Stunden.

Apfelkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 200 g Weizenmehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, ⅛—¼ Liter Milch, etwa 500 g geschälte Aepfel.

Zubereitung: Butter und Zucker rühre schaumig und füge nach und nach das mit dem „Backin" und Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl und soviel kalte Milch hinzu, daß ein glatter Teig entsteht. Fülle diesen in eine gefettete Springform, belege den Teig mit den geschälten und in Stücke geschnittenen Aepfeln, bestreue ihn mit Zucker und backe ihn etwa ½ Stunde.

Anstelle der Aepfel kann man den Kuchen auch mit durchschnittenen und entsteinten Zwetschen belegen.

Streuselkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 80 g Zucker, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 500 g Mehl, ¼ Liter Milch.

Zutaten zum Streusel: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 100 g heiße Butter.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig und verarbeite sie mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Den Teig rolle 1 Ztm. dick aus, belege damit den Boden einer Springform, darauf bepinsele den Teig mit zerlassener Butter und bestreue ihn mit dem Streusel, der auf folgende Weise gemacht wird:

Zucker, Mehl und Zimt vermenge miteinander und gieße nach und nach die heiße Butter dazu, sodaß sich kleine Krümelchen bilden.

Backe den Kuchen bei guter Hitze etwa eine halbe Stunde.

Mürbeteig für Obstkuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 60 g Zucker, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 3 Eßlöffel Wasser, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 250 g Mehl.

Zubereitung: Mehl, Milch-Eiweißpulver und „Backin" menge gut durcheinander und füge dann die Butter in Stückchen dazu, sowie den Zucker. In der Mitte des Mehles mache eine Vertiefung und gib soviel Wasser hinzu (etwa 3—6 Eßlöffel), daß beim Kneten mit der Hand ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen rolle auf einem bemehlten Brett aus und schneide ihn nach der Größe der Tortenform. Von dem übrigen Teig forme fingerdicke Teigrollen, die als Rand rund herum gelegt werden. Den Boden backe hellgelb und belege ihn mit beliebigem gekochten Obst.

Creme-Torte.

Zutaten: 50 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, ½ Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver** (= ein gestrichener Eßlöffel), ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"** und etwa 10 bis 11 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Creme: ½ Liter Milch, 1 Teelöffel voll Butter, 1 Teelöffel **Dr. Oetker's Mandel-Essenz**, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Creme-Pulver Dibona Mandelgeschmack**, 1 Eßlöffel Zucker.

Zutaten zum Guß: 60 g Kakao, 80 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Verrühre Butter und Zucker gut miteinander, füge dann das mit „Backin" und Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzu und gib nach und nach das Wasser daran. Backe die Masse in einer gut gefetteten Springform und zwar eine halbe Stunde. Nach dem Erkalten schneide die Torte quer durch und belege die untere Hälfte mit der fertigen Creme, lege die andere Hälfte darüber und bestreiche die Torte mit dem Schokoladenguß. Zu diesem läßt man die Zutaten auf schwacher Flamme kochen, bis die Masse Fäden zieht.

Apfeltorte mit Guß.

Zutaten: 200 g Mehl, ½ Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 6 Eßlöffel Milch oder Wasser.

Zutaten zum Guß: 140 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Eßlöffel voll Butter, 1 Teelöffel **Dr. Oetker's „Backin"**, ½ Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, ¼ Liter Milch oder Wasser.

Zubereitung: Verarbeite das Mehl, Milch-Eiweißpulver, Butter, Zucker und „Backin" mit der Milch zu einem festen Teig, rolle ihn aus und belege damit eine Obstkuchenform. 3 bis 4 Pfund Aepfel schäle am Abend vorher, schneide sie in Scheiben und zuckere sie ein. Den Teig belege mit diesen Apfelschnitten.

Die Zutaten zum Guß rühre zu einem flüssigen Teig an, gieße die Masse über die Apfelscheiben und backe die Torte 30 bis 40 Minuten.

Falsche Makronen-Torte.

Zutaten: 60 g Butter, 150 g Zucker, 500 g Mehl, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 2 Päckchen **Dr. Oetkers „Backin"**, 2 Teelöffel **Dr. Oetker's Mandel-Essenz**, 10 Eßlöffel Wasser, etwa 6 Eßlöffel gute Marmelade.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig und verarbeite sie dann mit den anderen Zutaten zu einer krümeligen Masse (die Wassermenge muß dementsprechend hinzugefügt werden).

Die Hälfte des Teiges wird in eine Springform fest eingedrückt, darauf gib eine Schicht guter Marmelade. Den Rest des Teiges krümele lose darüber. Die Torte backe bei guter Hitze etwa ¾ Stunde.

Kloster- oder Marmorkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 6—8 Eßlöffel Wasser, 1½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 500 g Mehl, ¼ Liter Milch, 50 g Kakao.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig, gib Zucker, das Gelbe des Eies und das mit Milch-Eiweißpulver und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu; darauf soviel Milch, daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Zuletzt ziehe den Eierschnee locker unter die Masse. Mische die kleinere Hälfte des Teiges innig mit dem Kakao.

In eine gefettete Form lege abwechselnd einen Löffel braune und einen Löffel weiße Masse nebeneinander, die zweite Reihe so, daß die braune Masse auf der weißen und die weiße Masse auf der braunen liegt. Backe den Kuchen eine Stunde und beziehe ihn nach Belieben mit Schokoladenguß oder bestreue ihn mit Mandeln.

Käsekuchen.

Zutaten: 65 g Butter, 1 Ei, 50 g Zucker, 150 g Mehl, 2 Teelöffel voll **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zutaten zum Belag: 200 g Quark,

1/8 Liter sauren Rahm, 50 g Zucker, 1 Teelöffel **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 1 Eßlöffel voll **Dr. Oetker's Gustin**, 80 g Korinthen.

Zubereitung: Ei und Zucker rühre mit einem Teil des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehles gut durch. Dann menge die kalt gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und füge nötigenfalls soviel Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Mit dem fertigen Teig belege den Boden einer Springform. Dann rühre den Quark durch ein Sieb und menge den Rahm, Zucker, Vanillin-Zucker, Korinthen und das mit dem Milch-Eiweißpulver gesiebte Gustin gut durch, gieße diese Masse auf den Teig und backe ihn im heißen Ofen schnell gar.

Lagentorte.

Zubereitung: Aus derselben Masse wie „Einfacher Napfkuchen" (siehe Seite 5) backe 8 bis 4 Böden in der Springform, bestreiche diese mit Creme aus **Dr. Oetker's Cremepulver Dibona Mandelgeschmack**, oder mit Marmelade und lege sie zu einer Torte aufeinander.

Kleine Törtchen.

Zubereitung: Dieselbe Masse wie „Einfacher Napfkuchen" (siehe Seite 5) fülle in kleine Blechförmchen (Bärentatzen usw.), backe sie in etwa 15 bis 20 Minuten gar und beziehe sie mit Schokoladenguß.



II. Kleines Backwerk.

Keks.

Zutaten: 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Teelöffel **Dr. Oetker's Mandel-Essenz,** 500 g Mehl, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin".**

Zubereitung: Butter, Zucker und Mandel-Essenz verrühre gut miteinander, dann gib nach und nach das mit dem Milch-Eiweißpulver und dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und soviel Milch oder Wasser, daß sich der Teig gut auf einem bemehlten Brett ausrollen läßt. Mit einem Weinglas stich Formen aus, auf die dann mit einem Reibeisen oder einer Gabel Muster aufgedrückt werden. Die Kekse werden in etwa 10 bis 15 Minuten schön knusperig gebacken.

Vanille-Gebäck.

Zutaten: 125 g Butter, 100 g Zucker, ½ Stange Vanille, fein gehackt, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 250 g Mehl, 4 bis 6 Eßlöffel Milch oder Wasser.

Zubereitung: Butter und Zucker verrühre gut miteinander; dann füge die gehackte Vanille, das mit dem Milch-Eiweißpulver und dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und die Milch hinzu, verarbeite alles gut miteinander und forme von dem Teig eine große Rolle. Diese stelle einige Stunden kalt, schneide sie in Scheiben und backe sie schnell im heißen Ofen.

Christbaum-Brezeln.

Zutaten: 100 g Butter, 200 g Zucker, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 500 g Mehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** 8—10 Eßlöffel Milch.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig, füge Zucker, Milch und zuletzt das mit „Backin" und Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeite alles auf dem Backbrett zu einem glatten Teig, sodaß er sich gut zu bleistiftdicken Röllchen formen läßt. Von diesen lege Brezeln, bestreue sie mit zerklopftem Ei und backe sie schön gelb. Bewahre das Gebäck in einem Blechkasten auf. Zu empfehlen als feines Gebäck zu Kaffee, Tee und Wein.

Spekulatius.

Zutaten: 375 g gesiebtes Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 2 gestoßene Nelken, 2 g feinen Zimt, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** 6 Eßlöffel Milch oder Wasser.

Zubereitung: Füge die Butter in kleinen Stückchen dem Mehl hinzu und verknete beides mit den anderen Zutaten zu einem Teig. Rolle den Teig auf bemehltem Brett dünn aus, stich Formen und backe die Kuchen bei guter Hitze zu schöner Farbe.

Gefüllte Teeplätzchen.

Zutaten: 200 g Butter, 150 g Zucker, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** 500 g Mehl, 6 Eßlöffel voll Wasser, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker,** Marmelade, Puderzucker.

Zubereitung: Die angegebenen Zutaten verarbeite miteinander. Den Teig rolle dünn aus und stich mit einem Glas gleichmäßige Formen aus. Diese backe schnell bei guter Hitze. Noch warm, bestreiche eine Seite mit Marmelade oder Gelee, drücke ein zweites Plätzchen fest darauf und wende die Kuchen noch in Puderzucker.

Zimt-Brezeln.

Zutaten: 125 g Butter, 100 g Zucker, 4 g Zimt, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, ¾ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 375 g Mehl, 4 bis 5 Eßlöffel Milch oder Wasser.

Zubereitung: In die zerlassene Butter gib Zucker und Zimt, dann füge das mit dem „Backin" und Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl und die Milch hinzu. Arbeite alles gut durcheinander, forme Brezeln und backe sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Schokoladen-Kringel.

Zutaten: 60 g Butter, 140 g Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 250 g Mehl, 50 g Kakao, 8 Eßlöffel Milch oder Wasser.

Zubereitung: Rühre Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Kakao schaumig, dann füge das mit dem „Backin" und Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeite die Masse mit soviel Milch oder Wasser, daß sich der Teig gut zu bleistiftdicken Rollen formen läßt. Dann mache Kringel daraus und backe im Ofen bei Mittelhitze, bis sich die Kringel auf dem Blech schieben lassen.

Friesen-Kuchen.

Zutaten: 120 g Butter, 140 g Zucker, die Schale einer halben Zitrone, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 250 g Mehl, 3 bis 4 Eßlöffel Milch oder Wasser.

Zubereitung: Butter, Zucker und Zitronenschale rühre schaumig, vermische sie mit den anderen Zutaten und füge soviel Flüssigkeit hinzu, daß der Teig sich gut ausrollen läßt. Mit einem Kuchenrad rädere Streifen, etwa 3 bis 4 Zentimeter breit, drücke mit einer Gabel Rillen darauf, schneide sie zu schrägwinkeligen Vierecken, und backe sie bei guter Hitze schön knusperig.

Spritzgebackenes.

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Zucker, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 500 g Mehl, 9 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig gib dann die übrigen Zutaten hinzu und wirke alles gut durcheinander. Die Masse drücke durch eine Gebäckspritze, forme dann kleine Kränze oder S und backe sie bei mäßiger Hitze.

Dreimaster.

Zutaten: 60 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Vanillinzucker**, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin"**, 250 g Mehl, 3 bis 4 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig, verknete sie schnell mit den anderen Zutaten und gib soviel Wasser hinzu, daß der Teig sich auf bemehltem Brett gut ausrollen läßt. Dann stich mit einem großen Weinglas Formen aus, die an drei

Seiten aufgeklappt werden, nachdem sie in der Mitte mit nachstehender Füllung (falsches Marzipan) belegt sind und backe sie dann gar.

Falsches Marzipan.

Zutaten: 1 Eßlöffel Grieß, 2 Eßlöffel Zucker, 1 mittelgroße gekochte, geriebene Kartoffel, 1 Teelöffel **Dr. Oetker's Mandel-Essenz.**

Zubereitung: Vermenge die Zutaten miteinander und schmecke sie gut ab.

Diese Füllung eignet sich auch zu allerlei anderem Gebäck, wie Hörnchen, Kringel usw.

Weihnachts-Gebäck.

Zutaten: 50 g Butter, 125 g Zucker, ½ abgeriebene Zitrone, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** 250 g Mehl.

Zubereitung: Verknete alle Zutaten gut miteinander und stelle sie eine halbe Stunde kalt. Dann rolle den Teig aus, stich mit Blechformen Ringe aus, bestreiche sie mit Ei und streue groben Zucker darüber. Die Plätzchen setze auf ein gefettetes Blech und backe sie hellgelb.

Nußhalbmonde.

Zutaten: 150 g Butter, 80 g Zucker, 150 g Hasel- oder Walnüsse, 1 Teelöffel **Dr. Oetker's Mandel-Essenz, 1 Päckchen Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 3 Eßlöffel Wasser, 250 g Mehl.

Zubereitung: Verarbeite die geriebenen Nüsse mit den anderen Zutaten zu einem Teig, der eine halbe Stunde kühl stehen muß. Rolle ihn dann ½ Zentimeter dick aus, stich mit dem Weinglas Halbmonde aus die auf eingefettetem Blech bei mäßiger Hitze gebacken werden, nachdem sie mit Ei bepinselt und mit grobkörnigem Zucker bestreut sind.

Kartoffel-Hörnchen.

Zutaten: 60 g Butter, 125 g Zucker, 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 250 g Mehl, **2 Päckchen Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** die Schale einer halben Zitrone, Marmelade oder falsches Marzipan (siehe Seite 18).

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig, gib Zucker, Zitronenschale, das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und darauf die Kartoffeln. Verarbeite alles zu einem geschmeidigen Teig, teile ihn in vier Teile, rolle jeden in Größe einer Springform aus und teile mit Hilfe eines Rädchens die Platte in Achtel. Auf die breite Seite jedes Achtels lege etwas Marmelade oder falsches Marzipan. Wickle die Achtel, bei der breiten Seite beginnend, in Form von Hörnchen auf und backe sie bei guter Hitze zu schöner Farbe.

III. Schmalzgebackenes.

Aepfel in Mäntelchen.

Zutaten: 8 gute Aepfel, 250 g Mehl, 1 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 50 g Butter, 50 g Zucker, 1/8—¼ Liter Milch, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** etwas Rum.

Zubereitung: Schäle die Aepfel sauber und befreie sie von dem Kernhaus. Schneide sie dann in ungefähr 1 Zentimeter dicke Scheiben und lasse sie, wenn möglich, mit wenigen Tropfen Rum

eingezuckert einige Stunden zugedeckt stehen. Dann lasse die Butter zergehen, gib Zucker, Milch und das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeite alles gut miteinander zu einem dickflüssigen Teig. In dieser Teigmasse wende die Aepfelscheiben, backe sie in Schmalz schön braun und gib sie sehr heiß mit Zucker bestreut zur Mahlzeit.

Fastnachtskrapfen oder Ballbäuschen.

Zutaten: 60 g Zucker, 125 g Butter, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 500 g Mehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin“.**

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig, gib Zucker und das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Wenn nötig, gieße noch soviel Milch in die Masse, daß ein mittelfester Teig entsteht. Diesen rolle aus, stich mit dem Weinglas runde Scheiben aus und backe diese in siedend heißem Fett (Schmalz) auf beiden Seiten braun. Dann nimm die Krapfen heraus, lasse sie abtropfen und bestreue sie mit Zucker und Zimt.

Sollen die Krapfen gefüllt werden, dann rolle den Teig etwas dünner aus. Auf der Hälfte der Teigplatte bezeichne mit einem Weinglase Kreise, lege in die Mitte jedes Kreises etwas Marmelade, decke die andere Teighälfte darüber und stich nun mit einem Glas die Kuchen so aus, daß die Marmelade in der Mitte ist.

Kartoffelpuffer.

Zutaten: 10 dicke, rohe Kartoffeln, 500 g Mehl, reichlich ¼ Liter Milch, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 3 gehäufte Eßlöffel voll Zucker, 100 g Rosinen, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin“.**

Zubereitung: Reibe die Kartoffeln und gieße das Wasser ab, gib dann Zucker, Milch, Rosinen hinzu und zuletzt das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin“ gemischte Mehl. Von diesem Teig backe kleine Kuchen in der Pfanne mit heißem Backfett goldgelb.

Kartoffel-Küchle.

Zutaten: 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 250 g Weizenmehl, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin“**, 10 Mandeln, ¼ Liter Milch, 1 Teelöffel voll Salz.

Zubereitung: Zu den gekochten und geriebenen Kartoffeln gib das mit dem Milch-Eiweißpulver und „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl, sowie Salz, gestoßene Mandeln und die Milch hinzu. Arbeite alles gut durcheinander, stich mit einem Löffel von der Masse etwas ab und backe die Kuchen in kochendem Schmalz in einem Schmortiegel gar, der so hoch mit Fett gefüllt sein muß, daß die Küchlein darin schwimmen. Sie werden mit Zucker bestreut und heiß aufgetragen.

Püfferchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin“**, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver**, 3 bis 4 Eßlöffel Zucker, ³/₈ Liter Milch, 100 g Rosinen oder Korinthen.

Zubereitung: Siebe Milch-Eiweißpulver, „Backin“ und Mehl innigst miteinander und verrühre dies mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig. Mit einem in heißes Fett getauchten Löffel nimm von der Masse ab und backe in der Pfanne die Püfferchen auf beiden Seiten schön braun. Mit Zucker bestreut, serviere sie warm oder kalt zum Kaffee.

Schmalzgebackenes.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 500 g Mehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's „Backin".** 3/8 Liter Milch, 1 Teelöffel **Dr. Oetker's Mandel-Essenz.**

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig und gib den Zucker und das mit „Backin" und Milch-Eiweißpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzu, sowie die Mandel-Essenz. Verarbeite den Teig mit Milch oder Wasser, sodaß er sich gut ausrollen läßt. Den ausgerollten Teig schneide mit einem Messer oder Rädchen in Streifen und diese wieder in schrägwinklige Stücke. Schlinge diese Stücke zu einem Knoten, backe sie in Fett schwimmend hellbraun und bestreue sie noch heiß mit Zucker.

IV. Pfannkuchen und Klöße.

Pfannkuchen.

Zutaten: 250 g Mehl, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** ½ Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** Salz und Milch.

Zubereitung: Das mit dem Milch-Eiweißpulver gesiebte und gemischte Mehl rühre mit der Milch glatt an und salze nach Geschmack. Kurz vor dem Backen gib das „Backin" hinzu, rühre den Teig gut durch und backe die Kuchen in einer Pfanne mit Fett auf beiden Seiten schön braun.

Große Mehlklöße.

Zutaten: 250 g Mehl, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin",** ½ Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** Salz und Milch.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" und dem Milch-Eiweißpulver gesiebte und gemischte Mehl verarbeite mit Milch zu einem festen Teig. Dann forme mit einem tiefen Eßlöffel, der vorher in kochendes Wasser eingetaucht ist, runde Klöße, die nacheinander in schwach kochendes Salzwasser gelegt werden und 20 Minuten kochen müssen. Die Klöße müssen langsam aufgehen, deshalb muß das Wasser mit den Klößen an der Seite des Herdes langsam wieder zum Kochen kommen und so lange, etwa fünf Minuten, zugedeckt werden. Kocht das Wasser dann wieder, nimm den Deckel vom Topfe und drehe die Klöße einige Male um. Die letzte Viertelstunde müssen sie im offenen Topfe kochen.

Fleischklöße.

Zutaten: 150 g Rindfleisch, 2 Eßlöffel voll Haferflocken, ½ Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Hacke das Rindfleisch fein und durchknete es gut mit Milch-Eiweißpulver, Haferflocken, Salz, Pfeffer und Wasser. Von der Masse forme runde Klößchen, welche in der Suppe gar ziehen müssen.

Leberklöße - gebacken.

Zutaten: 500 g Rindsleber, ½ Päckchen **Oetker's Milch-Eiweißpulver,** 500 g geriebene Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Pfeffer, Salz, ½ Päckchen **Dr. Oetker's „Backin".**

Zubereitung: Wasche die Leber, enthäute und hacke sie fein. Dann gib die geriebenen Kartoffeln, das Milch-Eiweißpulver, die geriebenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz und zuletzt das „Backin" hinzu, stich die dickflüssige Masse mit einem Löffel ab und backe sie schnell in heißem Fett.